

WALENTYNKOWA KOLACJA – MENU

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia z kremowym guacamole,
podawany z chrupiącymi grzankami

478zł/
para

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki w sosie wiśniowo-winnym,
serwowana z delikatnymi kluskami
lub

Pieczony łosoś na kremowym risotto
śmietankowym z oliwą szczypiorkową

lampka wina
do dania
głównego

DESERY – DO WYBORU

Sernik baskijski z sosem pistacjowym i malinami
Karmelowe crème brûlée z borówkami i malinami
Panna cotta z galaretką malinową

Prosecco na
powitanie i
zakończenie
wieczoru

WALENTYNKOWA KOLACJA – MENU

OPCJA WEGETARIAŃSKA



478zł/
para

PRZYSTAWKA

Pierogi z aromatyczną cieciorą i zasmażaną cebulą,
podawane z delikatnie pikantnym sosem chilli i świeżą
kolendrą

DANIE GŁÓWNE

Wegetariański de volaille z tofu i kuskusem,
z farszem ze szpinaku i suszonych pomidorów,
serwowany z aksamitnym sosem truflowym

lampka wina
do dania
głównego

DESER – DO WYBORU

Sernik baskijski z sosem pistacjowym i malinami
Karmelowe crème brûlée z borówkami i malinami
Panna cotta z galaretką malinową

Prosecco na
powitanie i
zakończenie
wieczoru

WALENTYNKOWA KOLACJA – MENU

OPCJA BEZGLUTENOWA



478zł/
para

PRZYSTAWKA

Carpaccio z owoców morza na delikatnym mixie sałat z nutą limonki

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami, podawana w aromatycznym sosie truflowym z ziemniakami i koperkiem

lampka wina
do dania
głównego

DESER

Panna cotta z galaretką malinową

Prosecco na
powitanie i
zakończenie
wieczoru